TIGER
タイガー魔法瓶

家庭用

土鍋IH炊飯ジャー

炊きたて® ミニ

取扱説明書

保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。



ご意見をお寄せください。
http://www.tiger.jp/

品 番

JKE-A型 ❷

土鍋釜 どなべがま

もくじ

日本国内 100V 専用
交流 100V 以外の電源では使用できません。

ふっくらおいしい土鍋ごはんを楽しみましょう

本物の土鍋で炊きあげる
つやのあるふっくらとしたごはんの味は格別です。

内なべ（土鍋）について

土鍋らしい温かみ

この土鍋は、四日市の窯元にて一品一品丁寧に焼きあげ、土鍋らしい温かみのある仕あげです。

※表面の色むら・ぶつぶつ・へこみ・釉薬の模様などは、製法上やむを得ず発生する土鍋特有のものです。品質上問題ございませんので安心してお使いください。

高い蓄熱性と優れた遠赤効果

高い蓄熱性により、余熱が米の芯まで通ってごはんをふっくらおいしく炊きあげ、優れた遠赤効果によっておこげも楽しめます。また、そのまま食卓でおひつ代わりとして使えます。（必ず鍋敷きなどを敷いてお使いください。）

優れた耐熱衝撃性と耐熱性

セラミックス素材を使っているため、一般の土鍋に比べて耐熱衝撃性・耐熱性に優れていますので、土鍋のまま、冷めたごはんを電子レンジで再加熱できます。

一般炊飯ジャーのようなフッ素加工は施していません

一般炊飯ジャーのようなフッ素加工品と比べると、こびりつきやすくなっていますが、内面にクリアコートを施しているため、一般の土鍋と比べると、ごはんのこびりつきは少なくなっています。

ご注意

P.3・22の注意事項を守って、土鍋を丁寧に取り扱ってください。

安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。



◆お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために必ずお守りください。

◆本体に貼ってあるご注意に関するシールは、はがさないでください。

注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。

⚠警告	「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。
⚠注意	「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。

絵表示の例

この絵表示は行為を「禁止」する内容です。

（分解禁止）

この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。

（強制・指示）　（差込プラグを抜く）

内なべの取り扱いについて特にご注意ください。

⚠注意

専用内なべ（土鍋）以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。

内なべを落としたり、かたいものをぶつけるなど、強い衝撃を与えない。
ケガや破損の原因。

使用中や使用直後に内なべをさわるときは、なべつかみなどを使い、直接手をふれない。
高温になっているため、やけどのおそれ。

末永くご使用いただくためのご注意

●内なべが傷ついたり割れたりする原因になるため、必ず守る。

- 内なべをガス火にかけたり、電磁調理器などに使わない。
- 空炊きや急に冷やさない。
- 白米・無洗米以外のごはん（炊込みなど）を保温しない。
- 内なべの中で酢を使わない。
- 付属品以外のしゃもじを使わない。
- 金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使わない。
- 内なべにザルなどをのせない。
- 内なべに食器類など、かたいものを入れて一緒に洗わない。
- 金属たわしやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などは使わない。
- 炊飯や洗浄にアルカリイオン水を使わない。
- 洗浄には、クエン酸を使わない。

●内なべが傷ついたり、ひび割れたりした場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口でお買い求めください。

安全上のご注意

⚠警告

改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり、修理をしない。
火災・感電・けがの原因。

交流100V以外では使わない。(日本国内100V専用)
火災・感電の原因。

定格15A以上のコンセントを単独で使う。
他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。

電源コードは、破損したまま使わない。また、電源コードを傷つけない。
(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど)
火災・感電の原因。

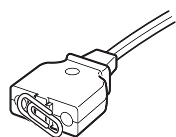
差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。

差込プラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。
感電・ショート・発火の原因。

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。

器具用プラグ(磁石式)の先端にピンなど金属片やごみを付着させない。
感電・ショート・発火の原因。



器具用プラグをなめさせない。
乳幼児が誤ってなめないように注意する。感電やけがの原因。

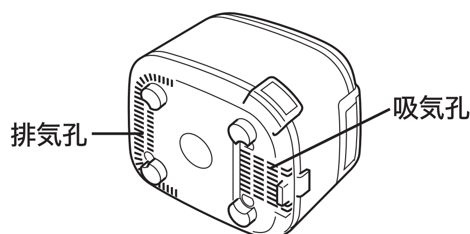
炊飯中は、絶対にふたを開けない。
やけどをするおそれ。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。

蒸気孔に顔や手を近づけない。
やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

本体は、水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。

吸・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。



⚠注意

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

必ず差込プラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火するおそれ。

この製品専用の電源コード以外は使用しない。電源コードを他の機器に転用しない。
故障・発火のおそれ。

タコ足配線はしない。
火災のおそれ。

不安定な場所や、熱に弱いテーブルや敷物などの上では使わない。
火災やテーブル・敷物を傷める原因。

壁や家具の近くでは使わない。
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは30cm以上はなして使う。
キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意する。
30cm以上

水のかかる所や、火気の近くでは使わない。
感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。

吸・排気孔をふさぐような場所や、室温の高い場所では使わない。
カーペット、ビニール袋などの上には、置かない。感電や漏電、火災・故障の原因。

ふたを開けるときは、蒸気に注意する。
やけどのおそれ。

使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどの原因。

炊飯中は本体を移動しない。
やけどやふきこぼれの原因。

本体を持ち運ぶときは、フックボタンにふれない。
ふたが開いてけがや、やけどをするおそれ。

倒したり落としたりぶつけたり、強い衝撃を加えない。
けがや故障の原因。

磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。
テレビ・ラジオなどは、雑音の入るおそれ。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープ・ビデオテープなどは、記憶が消えるおそれ。

植込み型ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する。
本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。

お手入れは、冷えてから行う。
高温部にふれることによるやけどのおそれ。

本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。
ショート・感電のおそれ。

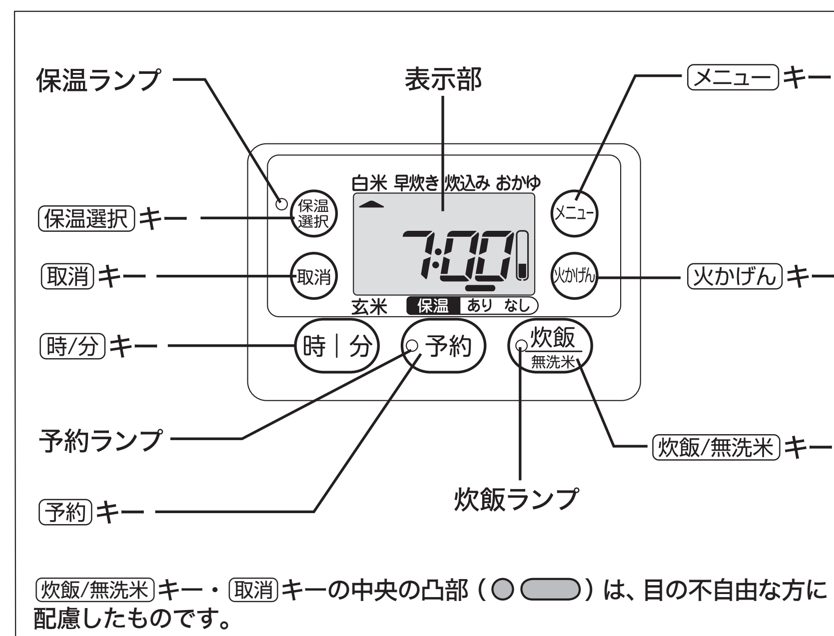
末永くご使用いただくためのご注意

- **本体内・内なべについた、ごはんつぶ・米つぶ・こげついたごはんつぶは、必ず取り除く。**
  蒸気もれ・ふきこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。
- **冷めたごはんを、再加熱(保温)しない。**
  故障や火災の原因。
- **炊飯中、本体にフキンなどをかけない。**
  本体やふたの変形・変色の原因。
- **機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の忌避シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。弊社までお問合せください。**

各部のなまえと付属品

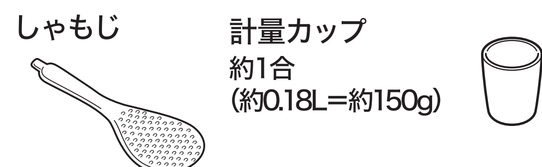
箱をあけたら、まず確認しましょう！

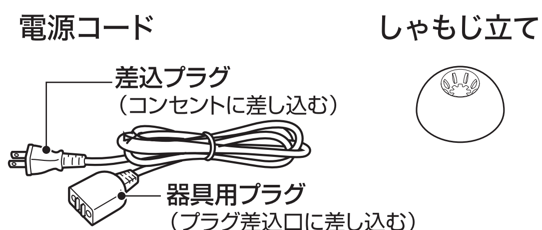
操作パネル



炊飯/無洗米キー・取消キーの中央の凸部（● ▬）は、目の不自由な方に配慮したものです。

付属品

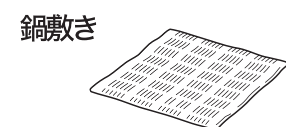




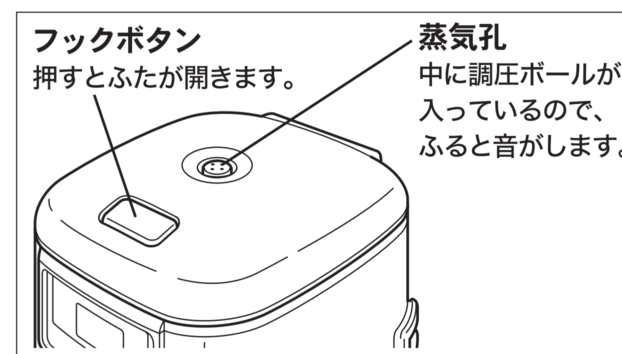
おひつセット

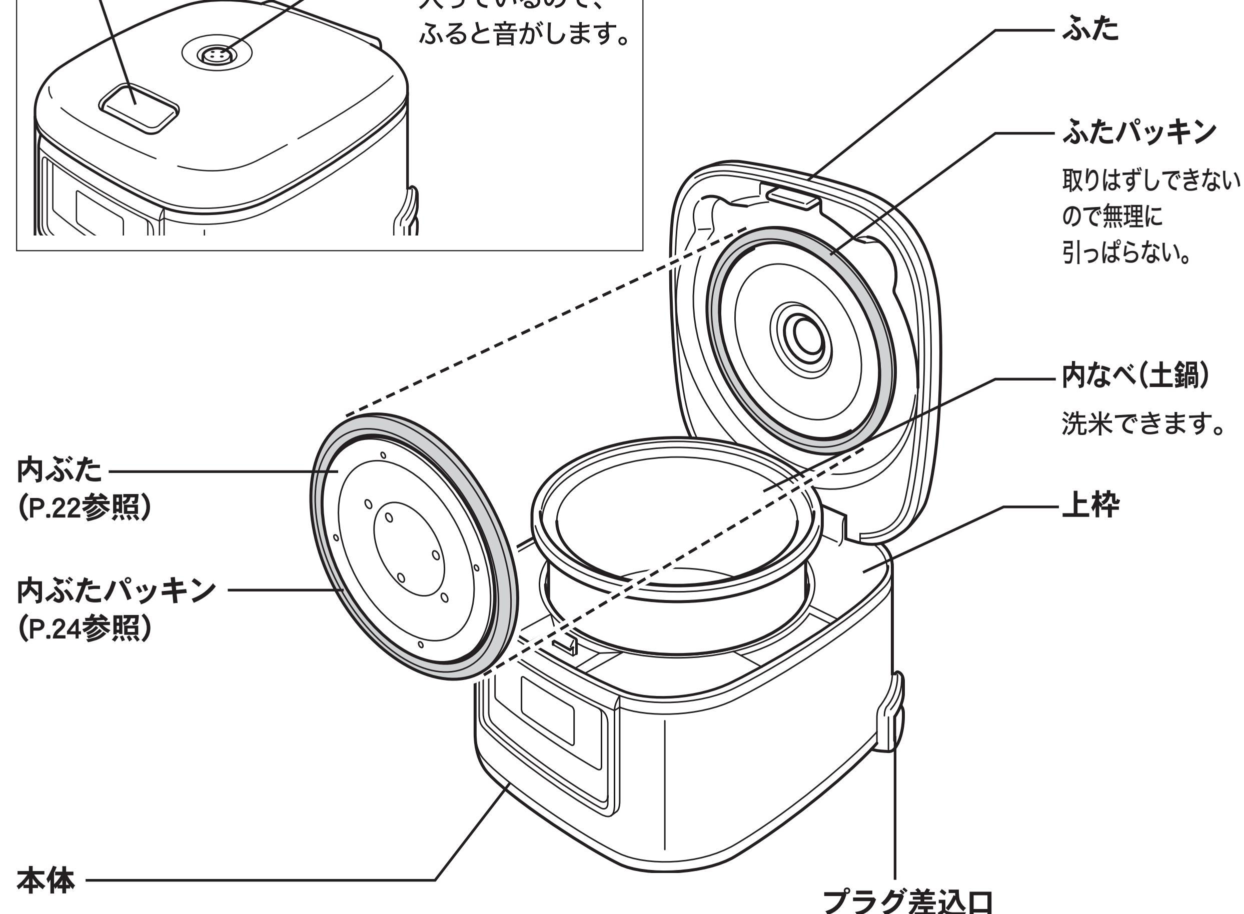
土鍋ふた
内なべをおひつ代わりに使うときに必要です。
※炊飯時は使いません。

鍋敷き



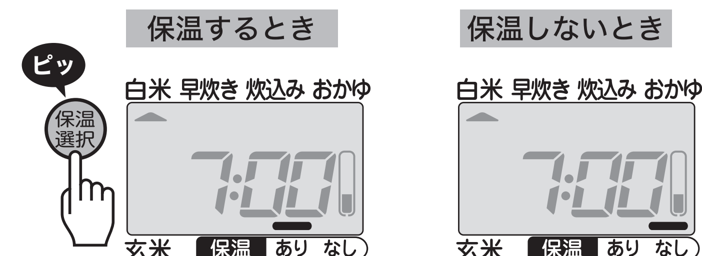
つゆとり布





はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

1. **内ぶた・内なべ・しゃもじ・計量カップを水洗いする。**→P.22・23
2. **現在時刻を確認する。（時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせる）**→P.20・21
   ※リチウム電池を内蔵しているので、現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。
3. **保温選択を押して、「保温あり」または「保温なし」を選ぶ。**
   保温選択を長押ししないでください。保温ランプが点灯し、保温が開始されますので、取消を押してください。



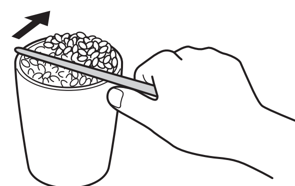
お米を洗って水加減し、内なべを本体にセットする

お米の量や洗いかた、水加減に気を配ることで、ごはんがふっくらおいしくなるのね。



1 付属の計量カップでお米をはかる。

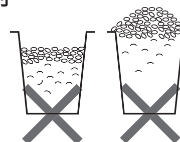
すりきり1杯で約1合(約0.18L)
指定の炊飯容量以外で炊かない。→右表



良い例

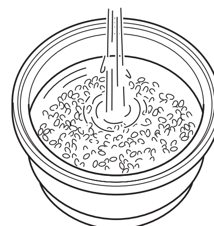


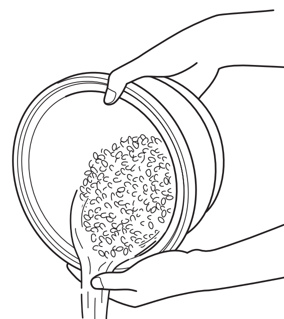
悪い例



2 内なべでお米を洗う。

内なべにお米を入れ、たっぷりの水を1度に加えてさっとかき混ぜ、すばやく水をすてる。
なるべく冷たい水で、汚れた水をお米が吸わないように手早く洗う。

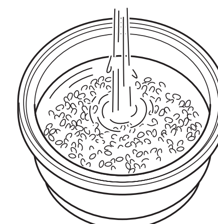


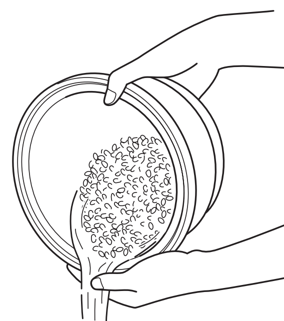


3 お米をとぐ。

かるく水をきったお米を、手のひらのつけ根の部分で押しつけるようにとぐ。次にたっぷりの水を加えてすばやく水をすてる。
これを水のにごりがなくなるまで4 ～ 5回続ける。







1回で炊飯できるお米の量

メニュー	炊飯容量(L)
白米	0.09 ～ 0.54（0.5 ～ 3合）
早炊き	0.09 ～ 0.36（0.5 ～ 2合）
炊込み	0.09 ～ 0.36（0.5 ～ 2合）
おかゆ(全がゆ)	0.09 ～ 0.18（0.5 ～ 1合）
おかゆ(全がゆ)具を入れたとき	0.09（0.5合）
おかゆ(五分がゆ)	0.09（0.5合）
玄米	0.09 ～ 0.36（0.5 ～ 2合）
玄米具を入れたとき	0.09 ～ 0.27（0.5 ～ 1.5合）

良いお米を選ぶ

◆精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選ぶ。
◆保存は風通しの良い、涼しくて暗い場所に。

お米は正しくはかる

必ず付属の計量カップを使って、正しくはかる。（計量米びつなどを使うと、誤差がでることがあります。）

お湯(約35℃以上)で洗米しない

お米は、水で洗う。
（ごはんがうまく炊けない原因。）

無洗米を炊くとき

◆無洗米も付属の計量カップではかる。
◆無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底からよくかき混ぜる。（上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因。）
◆水を入れて白くにごるときは、1 ～ 2 回水を入れ替えてすすぐことをおすすめします。（白くなるのは米のデンプン質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげすぎたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因になります。）

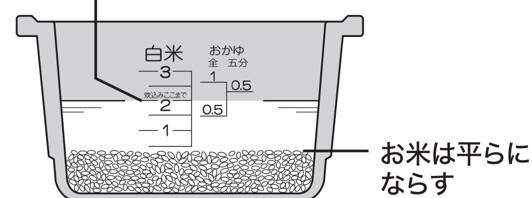
お米を洗って水加減し、内なべを本体にセットする



4 水加減する。

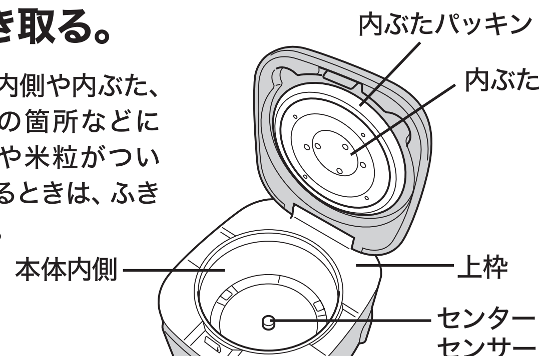
内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減する。
メニューに合わせて水加減する。
→右表

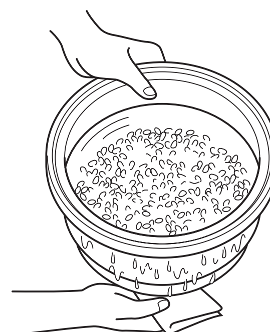
例：2カップの白米を炊くときは、白米の目盛「2」に合わせる。



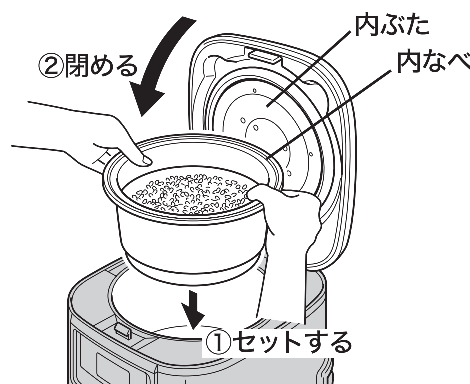
5 内なべ外側や縁の水滴をふき取る。

本体内側や内ぶた、右図の箇所などに水滴や米粒がついているときは、ふき取る。



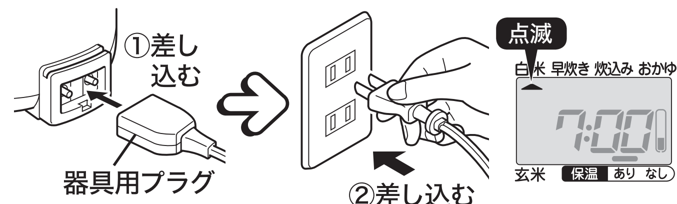


6 内なべを本体にセットし、内ぶたが確実に取りつけられていることを確認して、ふたを閉める。

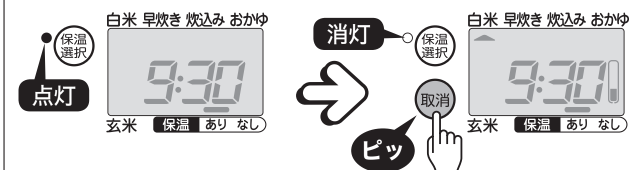


7 電源コードを接続する。

【保温ランプが点灯している場合】
取消を押して消灯させる。



【保温ランプが点灯している場合】



水加減の目安

メニュー	水加減（内なべの目盛に合わせる）
白米	「白米」の目盛。
早炊き	「白米」の目盛を目安。
炊込み	「白米」の目盛を目安。
おかゆ	全がゆのときは、「おかゆ・全」の目盛。 五分がゆのときは、「おかゆ・五分」の目盛。
玄米	「玄米」の目盛。

※無洗米の場合も、上記の水加減と同じです。
※基準の目盛より水量を減らしたり、増やしたりする場合、1/3目盛以上の増減は避ける。
※発芽玄米・胚芽米・麦飯は、「白米」の目盛を目安に少し多めに入れる。

お湯（約35℃以上）で水加減しない

水で、水加減する。

内なべの目盛は目安

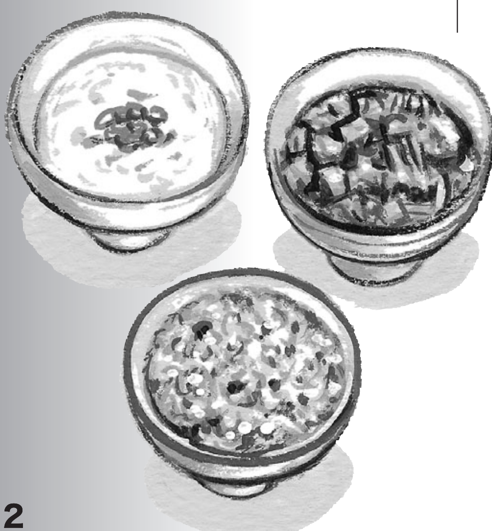
内なべの目盛は目安です。
お好みに合わせて調節し、ご家庭ごとのごはんのかたさやおこげの具合をお楽しみください。

具を入れて炊くとき

◆1カップに対して具は約70g以下。
◆調味料はよくかきまぜ、具はお米の上にのせる。（調味料はよくまぜ、具はまぜない。うまく炊けない原因。）
◆具を入れて炊く場合、最大炊飯量を守る。

メニューを選んでごはんを炊く

土鍋でふっくらおいしいごはん。
おこげの具合も、
火かげんで調節できるのね。



1 （メニュー）を押して、炊きたいごはんのメニューを選ぶ。

押すごとにメニューが順に切り替わります。



2 （火かげん）を押して、「火かげん」を選ぶ。→P.14

（「白米」「早炊き」「炊込み」のみ）

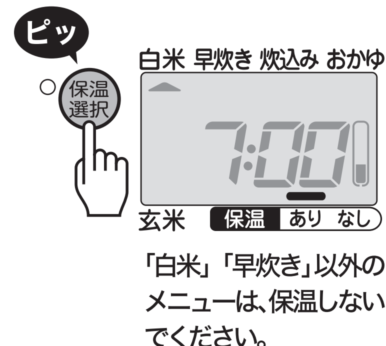
押すごとに「火かげん ▯」→「火かげん ▯」→「火かげん ▯」の順に切り替わります。



3 （保温選択）を押して、炊飯後保温するかしないか選ぶ。

◆押すごとに保温［あり］と［なし］が、順に切り替わります。
（［保温］を長押ししない。長押しして保温ランプが点灯したときは、［取消］を押し、再度セットし直す。）

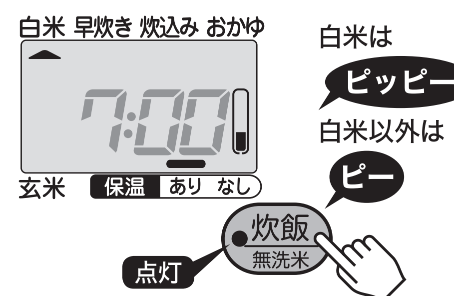
◆保温について→P.18・19



「白米」「早炊き」以外のメニューは、保温しないでください。

4 （炊飯/無洗米）を1回押す。

【無洗米のとき】
2回押す。



【無洗米のとき】



メニューの切り替わりについて

［メニュー］を押すと

白米 → 早炊き → 炊込み → おかゆ → 玄米

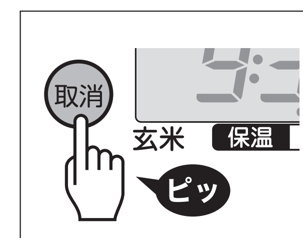
の順に切り替わります。

無洗米を取り消すとき

炊飯ランプが点灯してから、約20秒以内に、再度［炊飯/無洗米］を押す。

操作を取り消すとき

［取消］を押す。



炊飯時間の目安、火かげん・メニューの特長

炊飯時間の目安

メニュー	火かげん	炊飯時間(無洗米のとき)
白米	(火かげん弱)	43 ～ 58分(47 ～ 61分)
	(火かげん中)	43 ～ 62分(47 ～ 62分)
	(火かげん強)	45 ～ 63分(49 ～ 65分)
早炊き	(火かげん弱)	27 ～ 43分(29 ～ 45分)
	(火かげん中)	27 ～ 44分(29 ～ 46分)
	(火かげん強)	29 ～ 45分(31 ～ 47分)
炊込み	(火かげん弱)	46 ～ 56分(49 ～ 58分)
	(火かげん中)	46 ～ 57分(49 ～ 59分)
	(火かげん強)	49 ～ 59分(50 ～ 60分)
おかゆ	－	50 ～ 65分(55 ～ 70分)
玄米	－	76 ～ 90分(－)

※すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。(電圧100V、室温・水温：23℃、水かげんは標準水位)
※炊飯量・お米の種類・室温・水温・水かげん・予約したときなどにより、多少異なります。

火かげんの特長

火かげん	特長
(火かげん弱)	標準の火かげんで、薄くおこげがつきます。
(火かげん中)	「火かげん弱」と比べて濃くおこげがつきます。
(火かげん強)	しっかりおこげがつきます。



メニューの選べる機能と特長

メニュー	火かげん選択	無洗米選択	保温選択	予約選択	特長
白米	○	○	○	○	白米(無洗米)を炊くときに選びます。(標準の炊きかたです。) また、おこげの具合が火かげんで選べます。
早炊き	○	○	○	－	白米(無洗米)を早く炊きたいときに選びます。 「白米」を選んだときに比べて、炊飯時間を短くするのでかために炊きあがります。 ※「早炊き」の炊飯量は、2合までです。それよりも多く炊いたり、無洗米を炊いたときは、おこげが濃くつく場合があります。
炊込み	○	○	△	－	炊込みごはんを作るときに選びます。 調味料の度合いにより、おこげの濃さが変わります。
おかゆ	－	○	－	○	おかゆを作るときに選びます。
玄米	－	－	△	○	玄米を炊くときに選びます。

※炊飯容量は、P.30参照。
△保温は選択できますが、ごはんのおいしさが損われるので保温しないでください。

具を入れて炊くとき

◆1カップに対して具は約70g以下にする。
◆調味料はよくかきまぜ、具はお米の上にのせる。(調味料はよくまぜ、具はまぜない。うまく炊けない原因。)
◆具を入れて炊く場合の最大炊飯量は必ず守る。

メニュー	最大炊飯量
炊込みごはん	2合以下
全がゆ	0.5合以下
玄米	1.5合以下

※最初に水加減してから具を入れる。具を入れてから水加減すると、炊きあがりがかたくなります。

発芽玄米 を炊くとき

◆発芽玄米だけや発芽玄米に白米をまぜて炊くときは、「白米」を選んで炊く。

玄米に白米をまぜて炊くとき

◆玄米が多い場合は「玄米」を選んで炊く。
◆白米と同量、また白米が多い場合は「白米」を選んで炊く。(先に玄米だけを1 ～ 2時間つけおきして吸水させる。)

胚芽米・麦飯・分づきを炊くとき

◆胚芽米は、満量より少なめに炊く。(満量で炊くと、ふきこぼれの原因。)
◆「白米」を選んで炊く。

食べたい時刻に炊きあげる

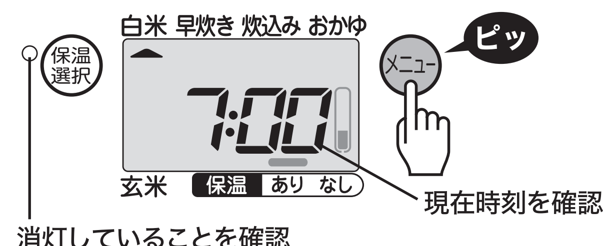
—予約炊飯

炊飯時刻が予約できるから、朝起きたときや、夜帰ったときにも炊きたてごはんが食べられるのね。

1 現在時刻を確認する。

2 (メニュー) を押して、炊きたいごはんのメニューを選ぶ。

◆「早炊き」「炊込み」では予約できません。
◆「白米」は、火かげんも選べます。
→P.14・15



3 炊飯後、保温するかしないか、また火かげんを選ぶ。→P.12 〜 14

4 (予約) を押して、[予約1]または[予約2]を選ぶ。

押すごとに[予約1]と[予約2]が切り替わります。



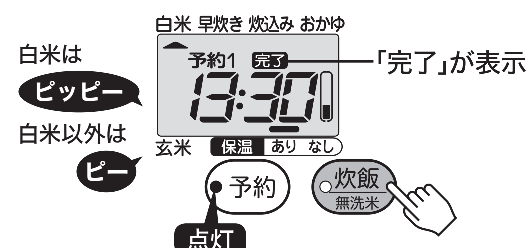
5 (時|分) を押して、炊きあげたい時刻を合わせる。

(時)は1時間単位、(分)は10分単位で合わせることができます。また、押し続けると、早送りができます。

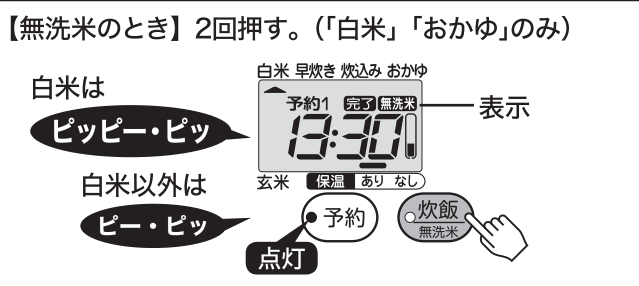
【例：13時30分に合わせると…】
13時30分に炊きあがります。



6 (炊飯/無洗米) を1回押す。（予約完了）



【無洗米のとき】2回押す。（「白米」「おかゆ」のみ）



予約炊飯ができるメニュー

「白米(無洗米)」「おかゆ(無洗米)」「玄米」

2通りの予約時刻が記憶できる

[予約1]・[予約2] に記憶できます。よく使う時刻を記憶させると便利です。
例えば、[予約1]を朝食用、[予約2]を夕食用に設定できます。

表示時刻の確認

予約する前に、現在の時刻が合っているかを確認する。→P.20・21

予約を取り消すとき

(取消)を押す。

メニュー別の予約可能な時間

メニュー	予約できる時間
白米・無洗米	1時間5分から
おかゆ	1時間15分から
玄米	1時間30分から

ご注意

◆12時間を超えて予約しない。腐敗の原因。

ピピピ とお知らせ音が鳴ったら、下記の内容を確認してください。

● 予約炊飯できない時刻で、(炊飯/無洗米)を押した。
→炊きあがり時刻をセットし直す。
● 表示部に「0：00」が点滅している状態で(予約)を押した。
→現在時刻を合わせる。
●「早炊き」「炊込み」を選んで、(予約)を押した。
→予約炊飯はできません。
● 予約設定中に約30秒間放置した。

無洗米を取り消すとき

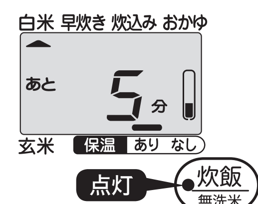
予約ランプが点灯してから、約20秒以内に、再度(炊飯/無洗米)を押す。

ごはんが炊きあがったら・保温について・使い終わったら

炊きあがってからほぐすと、余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなるのね。



「むらし」になると、むらしあがるまでの残り時間を1分きざみで表示。



炊きあがったら、「ピー」と8回鳴り、自動的に保温。

保温中は、保温ランプが点灯します。
(「おかゆ」「保温なし」は保温ランプが点滅。)
【白米(無洗米)以外を炊いたとき】
保温を取り消す。→下記 2

ごはんが残ったときは、別の容器に移し、早めにお召しあがりください。

【保温「あり」を選択しているとき】



【保温「なし」を選択しているとき】





時を押している間保温経過時間(0～12時間)が表示されます。
※12時間を超えると「12」のみ点滅します。

【「おかゆ」のとき】

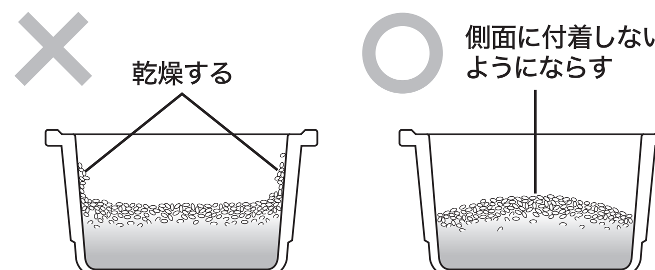


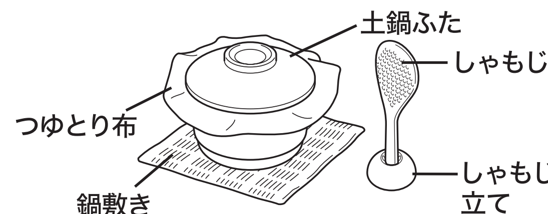
1 ごはんをほぐす。

内なべの側面に、ごはんつぶが残らないようにごはんをならす。
※土鍋の蓄熱性により、側面に付着した少量のごはんつぶは、保温中に乾燥してしまいます。

炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外に流れ落ちたときは、ふき取る。

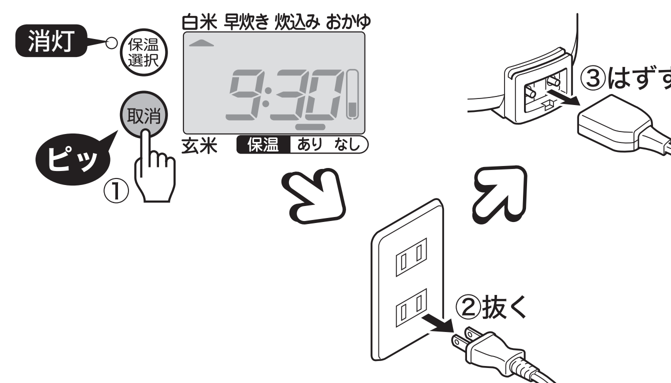
【内なべをおひつ代わりに使うとき】
炊きあがったら、内なべを本体から取り出して、土鍋ふたでふたをして、おひつ代わりに使うことができます。このとき、内なべが熱くなっているので、やけどしないように注意する。





2 使い終わったら、取消を押して差込プラグを抜き、器具用プラグをはずす。

使った後は、お手入れする。→P.22 ～ 24



保温の選びかた

炊く前に保温選択を押して選ぶ。→P.7・12

おこげについて

◆炊きあがったごはんにはおこげがありますので、ごはんをほぐしたとき、おこげが混ざることがあります。
◆炊きあがったときは香ばしいおこげも、保温時間の経過とともに水分を吸ってやわらかくなり、おこげの風味が損なわれます。

おいしく保温するために

◆におい・パサつき・ベタつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしない。
- 白米・無洗米以外のごはん(炊込みなど)の保温
- 冷やごはんの保温
- 冷やごはんのつぎ足し
- しゃもじを入れたままの保温
- プラグを抜いての保温
- 12時間以上の保温
- 最小炊飯量以下の保温(最小炊飯量→P.9・30)
- 内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたままの保温
- ごはんをドーナッツ状にした保温

◆少量のごはんを保温するときは、内なべの中央に寄せ、早めに食べる。
◆12時間以上の予約炊飯はしない。
◆ご使用環境の厳しい状況の場合(寒冷地や周囲の温度が高い場合など)は、早めに食べる。

保温なしを選んだとき

内ぶたについた露が、炊きあがったごはんのうえに落ちないように、若干、通電されます。最大3時間か、ごはんの温度が70℃になると、通電が切れ、のり状になったり露が落ちてベタつくので、早めにお召しあがりください。

誤って保温を取消したとき

保温を取り消した後、再度保温するときは、保温選択を約1秒長押しする。(保温ランプが点灯)

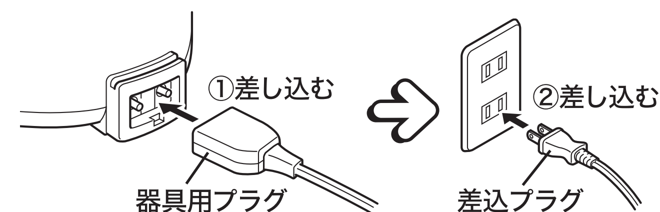
ご注意

◆保温中に内なべを持ち上げない。(保温が取り消されることがあります。)
◆おかゆは取消を押してすぐに取り出し、早めに食べる。そのままにしておくと、のり状になったり、内ぶたについた露が落ちてきてベタつくおそれ。
◆取消を押してからプラグを抜く。
◆取消を押さずにプラグを抜くと、次に炊飯する際、保温ランプが点灯して、炊飯できません。
◆鍋敷きを濡れたまま使わない。テーブルなどに色が移るおそれ。
◆つゆとり布を湿った状態で長期間放置しない。カビや黒ずみの原因。

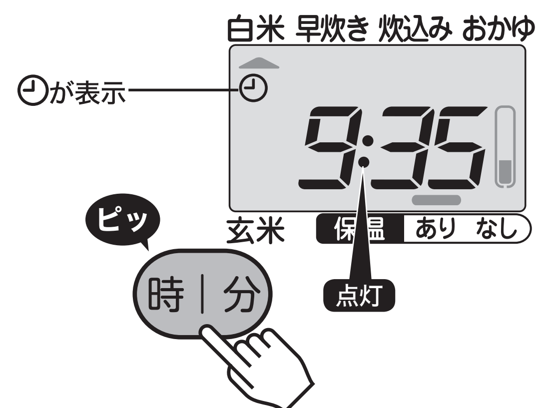
現在時刻に合わせる表示部の時刻を

リチウム電池を内蔵しているから、差込プラグを抜いても現在時刻が表示されるのね。

1 **電源コードを接続する。**



2 **時|分 を押して、**
を表示させる。



3 **時|分 を押して、**
時刻を合わせる。

「時」は時、「分」は分を押して合わせる。
また、押し続けると、早送りができます。

【例：9：35を10：36に合わせるとき】
時を押して「10」に、分を押して「36」に合わせる。



4 **メニュー を押す。**
（時刻合わせ完了）



24時間で表示される

時刻は、24時間で表示されます。リチウム電池を内蔵しているので、差込プラグを抜いても、現在時刻や予約時刻、保温経過時間を記憶し続けます。

下記の場合は時刻合わせできない

炊飯中・保温中・予約炊飯中。

リチウム電池の寿命

寿命は、4～5年（差込プラグを抜いた状態）。

リチウム電池が切れたとき

差込プラグを差し込むと、「0：00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、差込プラグを抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消えてしまいます。

ご注意

ご自分でリチウム電池の交換はできません。新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店にご相談ください。

お手入れする

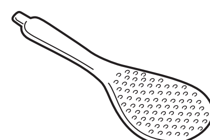
こまめにお手入れして、
清潔・長持ち！



◆プラグを抜き、冷えてからお手入れする。
◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。（ナイロンたわしなどのかたいものを使わない。傷つくおそれ。）

使うたびに　お手入れする部品

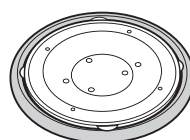
しゃもじ



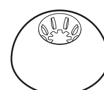
計量カップ



内ぶた



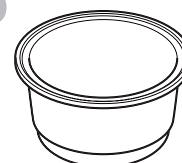
しゃもじ立て



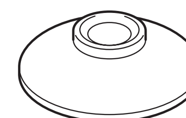
1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って洗い、水ですすぐ。

2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

内なべ

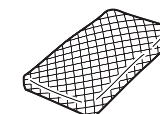


土鍋ふた



1 洗剤をうすめた水または、ぬるま湯でスポンジを使って流し洗いする。

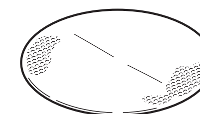
※スポンジは、ネットつきのものをおすすめします。



内なべにごはんつぶがこびりついている場合は、お湯を入れて約1時間おいておく。取れにくい場合はもう少しつけておく。

2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

つゆとり布

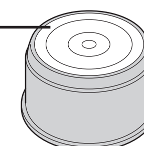


1 手でもみ洗いする。
※洗剤を使ったときは、充分に洗い流す。

2 充分に乾燥させる。

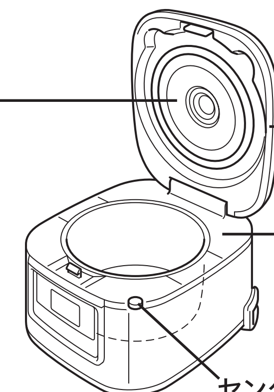
ご注意

◆シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。
◆食器洗浄機や食器乾燥器、熱湯などは使わない。
◆内ぶたをお手入れした後、内ぶたパッキンがはずれていないか確認する。（はずれたときは、必ず取りつける。→P.24）
◆土鍋に食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、土鍋を乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。傷ついたり割れる原因。
◆雑穀（アマランサスなど）を混ぜて炊いた後は、必ず内ぶたをお手入れする。内ぶたの蒸気孔が目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因。
◆内なべ外側の発熱体を傷つけないように注意する。



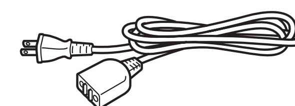
汚れるたびにお手入れする箇所・部品

本体



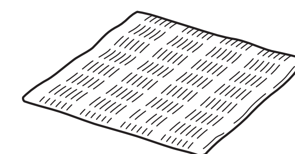
◆かたくしぼった布でふく。
◆こげついたごはんつぶ・米つぶなどがセンターセンサーについているときは、取り除く。
◆上枠に付着したごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。

電源コード



乾いた布でふく。

鍋敷き



1 洗濯する。

2 充分に乾燥させる。

ご注意

◆本体を水につけたり、水をかけたり、本体内部に水を入れたりしない。
◆鍋敷きを他のものと一緒に洗濯しない。色落ちして他のものに色移りするおそれ。
◆鍋敷きを乾燥機で乾燥させない。縮む原因。
◆鍋敷きは充分に乾燥させる。濡れたまま使うと、テーブルなどに色が移るおそれ。

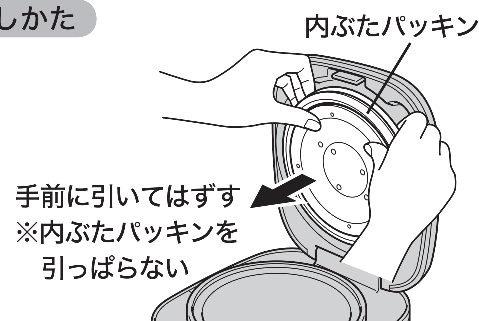
お手入れする

こまめにお手入れして、清潔・長持ち！

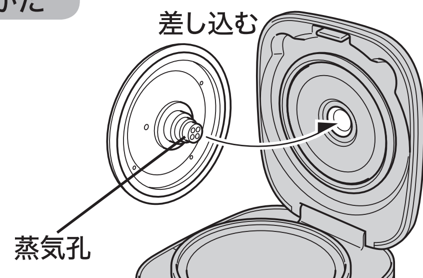


内ぶたのはずしかた・つけかた

はずしかた

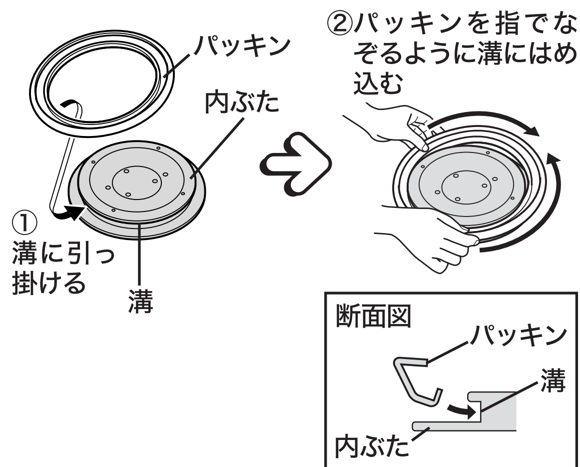


つけかた

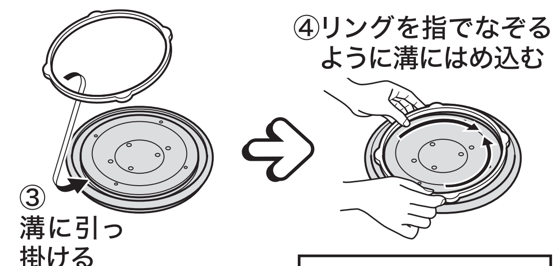


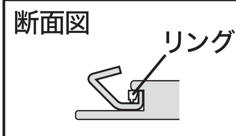
ご注意

内ぶたパッキンがはずれたときは、パッキンの方向に注意して奥まではめ込んだ後、リングをきっちりはめ込む（下図参照）。
蒸気もれなどの故障の原因。











メニューガイド

●このメニューガイドで使用している計量カップは、0.18L（付属の計量カップ）です。
●大さじは、15mLです。　●小さじは、5mLです。
※「鮭と三つ葉の混ぜごはん」「七草粥」「かやくごはん」は、無洗米が選べます。



鮭の彩り、三つ葉の香りで食卓を鮮やかに演出。

鮭と三つ葉の混ぜごはん

白米メニュー　無洗米選択

■材料（2〜3人分）
- ●米…2カップ
- ●塩鮭…100g
- ●三つ葉…2/3束
- ●白胡麻…大さじ1
- ●塩…適量
- ●酒…適量

■つくり方

❶米を内なべで洗米し、「白米」の目盛2まで水を加えて**「白米」**または**「白米（無洗米選択）」**で炊きあげます。
❷鮭は酒を振りかけてしばらく置いたあと、こんがりと焼き上げて皮と骨を取り除き、荒ほぐしにします。
❸三つ葉は洗って水気を良く取り除いたあと、2cmの長さに刻みます。
❹炊きあがったごはんに鮭、三つ葉、白胡麻を混ぜ合わせ塩で味をととのえて、器に盛りつけ、お好みで柚子の皮を散らします。



新春の訪れを感じさせる日本の風習食。

七草粥

おかゆメニュー　無洗米選択

■材料（2人分）
- ●米…1/2カップ
- ●塩…少々
- ●七草［せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな（かぶの若葉）、すずしろ（大根の若葉）］…各適量

■つくり方

❶七草はそのうち手に入りやすい2〜3種類を選んで50gぐらい用意し、さっとゆでて水にさらし、かたくしぼって細かく刻みます。
❷米を内なべで洗米し、「全がゆ」の目盛0.5まで水を加え、**「おかゆ」**または**「おかゆ（無洗米選択）」**で炊きあげます。
❸炊きあがったら七草と塩を加え、ひと混ぜします。

ご注意
●塩は必ず炊きあがってから加えてください。最初から加えて炊くと、うまく炊けない場合があります。
●おかゆは炊きあがり後、保温になりません。時間がたつと粘りが出て味が変わりますので、早めにお召し上がりください。
●具を加えてからの水位が、おかゆの一番上の目盛より上にならないようにしてください。



カルシウムたっぷりの健康食。

いりこ入り玄米ごはん

玄米メニュー

■材料（2〜3人分）
- ●玄米…1 1/2カップ
- ●いりこ…15g
- ●塩ふき昆布…5g
- ●酒…大さじ1
- ●醤油…小さじ1

■つくり方

❶玄米を内なべで洗米し、調味料を加え、「玄米」の目盛1.5まで水を加えてよく混ぜ合わせます。
❷①に頭と腹を取ったいりこをのせ、**「玄 米」**で炊きあげます。
❸炊きあがったら塩ふき昆布を加え、全体をふんわりと混ぜ合わせます。

ご注意
●玄米は約1〜2時間浸水させると、よりやわらかく炊きあがります。
●醤油・みりんなど、調味料が多すぎると、うまく炊けない場合があります。



具とごはんの絶妙のバランス。

かやくごはん

炊込みメニュー　無洗米選択

■材料（2〜3人分）
- ●米…2カップ
- ●昆布…3cm角1枚
- ●味付け調味料
  （醤油…大さじ1 1/3、
  酒…大さじ1 1/3、
  塩…小さじ1/3）
- ●鶏もも肉…50g
- ●油揚げ…1/3枚
- ●人参…30g
- ●ごぼう…1/3本
- ●コンニャク…1/5丁
- ●干し椎茸…2枚
- ●さやえんどう…4〜6枚
- ●酒・醤油・塩・酢…各適量
- ●揉み海苔…少々

■つくり方

❶鶏肉は1cm角に切り、酒、醤油各少々をまぶしておきます。
❷油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておきます。
❸人参は皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにします。
❹ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、ささがきにして酢水にさらします。
❺コンニャクは水から4〜5分茹で、水で洗って人参と同様に切ります。
❻干し椎茸は水に浸けて柔らかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにします。
❼さやえんどうは筋を引き、塩茹でにしたあと、冷水に取り、色止めして細切りにします。
❽米を内なべで洗米してから、味付け調味料を加えて「白米」の目盛2まで水を加え、よく混ぜ合わせてからさやえんどう以外の具と昆布をのせ、**「炊込み」**または**「炊込み（無洗米選択）」**で炊きあげます。
❾⑧が炊きあがったら、昆布を取り出し、さやえんどうを加えて全体をよくかき混ぜ、器に盛りつけてから揉み海苔を散らします。

ご注意
●水の量は、具の種類によって多少加減してください。
●最初から加える場合の具の量は米の重さの約45%以下にしてください。多いとうまく炊けない場合があります。（1カップに対して具は約70g以下）

うまく炊けない？と思ったら

炊きあがったごはん、保温中のごはんがおかしいときは、次の点を調べる。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や具の量、水加減を間違えた	最大炊飯量を超えて炊飯した	炊込みごはんの具をまぜた・調味料をよくかき混ぜなかった	メニュー選択を間違えた	炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さなかった(保温を取り消さずに 炊飯/無洗米 キーを押して、そのまま放置した。)	内なべの外側・センターセンサーにこげついたごはんつぶ・米つぶや水滴などがついている	内なべが傷ついたり、ひび割れたりしている	器具用プラグがはずれたり、停電があった	よくほぐさなかった	充分洗米しなかった(無洗米は除く)	お湯(約35℃以上)で洗米や水加減をした	ふたが確実に閉まっていない
炊きあがったごはんが	かたすぎる	●	●		●		●	●	●	●		●	●
	やわらかすぎる	●			●		●	●	●	●		●	●
	生煮えになる	●	●	●	●	●	●	●				●	
	しんがある	●	●	●	●	●	●	●				●	
	ぬか臭い										●		
	こげがきつい	●		●	●		●	●	●		●	●	●
参照ページ		8～11・14・15・30	11・15	12～15	18・19	10・23	3	30	18・19	8・9	9・11	10	

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や水加減を間違えた	内なべの外側・センターセンサーにこげついたごはんつぶ・米つぶや水滴などがついている	器具用プラグがはずれたり、停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁などにこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	充分洗米しなかった(無洗米は除く)	12時間以上の予約炊飯をした	保温を12時間以上続けている	白米(無洗米)以外を保温した	ごはんをドーナッツ状に保温した	冷やごはんのつぎ足しをした	しゃもじを入れたままで保温した	最小炊飯量以下で保温した	お手入れが不充分	保温なしに設定し、長時間ごはんを入れたままにした
保温中のごはんが	におう		●	●		●	●	●	●	●		●	●	●	●	●
	変色する		●		●	●	●		●	●	●	●	●	●		●
	パサつく	●	●		●	●			●	●	●	●	●	●		
	ベタつく	●	●	●	●			●	●	●		●	●	●		●
参照ページ		8～11・14・15・30	10・23	30	18・19	10・23	8・9	19							22～24	19

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

	こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
炊飯時	キーを押しても反応しない。	保温ランプが点灯していませんか。	取消 を押し、保温を取り消してから操作する。	11
	炊飯/無洗米 を押すと、「ピピピ」と音が鳴り、炊飯できない。	内なべをセットしていますか。	内なべをセットする。	10
予約炊飯時	予約 を押すと、「ピピピ」と音が鳴り、予約できない。	「早炊き」「炊込み」を選んでいませんか。(予約できません。)	別のメニューを選ぶ。	16・17
		表示部に「0 ：00」が点滅していませんか。	現在時刻を合わせてから、予約する。	20・21
	炊飯/無洗米 を押すと、「ピピピ」と音が鳴り、予約できない。	予約できない時刻に合わせていませんか。(メニューごとに予約可能な時間が決められています。)	予約可能な時間に合わせる。	17
		現在の時刻表示は合っていますか。	時刻を正しく合わせる。	20・21
	予約した時刻に炊きあがっていない。	炊飯/無洗米 を押しましたか。	炊飯/無洗米 を押さないと、予約は完了しません。	16・17
		現在の時刻表示は合っていますか。	時刻を正しく合わせる。	20・21
炊飯中	炊飯時間が長い。	お米の量や具の量、水加減を間違えていませんか。	正しく計量して、水加減する。	8～11・14・15・30
		内なべの縁や外側・センターセンサー・パッキン類にごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	取り除く。	10・23
		内なべが傷ついたり、ひび割れたりしていませんか。	お買い上げの販売店でお買い求めください。	3・23
		メニュー選択を間違えていませんか。(メニューごとに炊飯時間が異なります。)		14・15
		停電がありませんでしたか。		30
	蒸気孔以外から、蒸気がもれる。	内なべの縁や外側・センターセンサー・パッキン類にごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	取り除く。	10・23
		内なべが傷ついたり割れたりしていませんか。	お買い上げの販売店でお買い求めください。	3・23

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

	こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
炊飯中	蒸気孔以外から、蒸気がもれる。	内ぶた・内ぶたパッキンが確実についていますか。	確実につける。	10・24
		ふたが確実に閉まっていますか。	確実に閉める。	10
	ふきこぼれる。	お米の量や具の量、水加減を間違えていませんか。	正しく計量して、水加減する。	8〜11・14・15・30
		充分に洗米しましたか。(無洗米は除く。)	充分に洗米する。	8
		内なべの縁や外側・センターセンサー・パッキン類にごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	取り除く。	10・23
		メニュー選択を間違えていませんか。	炊くごはんに合わせて、メニューを選ぶ。	12・13
炊きあがり時	保温ランプが点滅する。	保温「なし」や「おかゆ」メニューを選んで炊飯していませんか。おかゆの炊飯後や保温「なし」を選んだときは、保温ランプが点滅します。(おかゆは炊飯ジャーに入れたままにしておくと、のり状になったり、ベタついたりするので、早めに食べる。)		18・19
	おこげができる。	土鍋で炊きあげるため、おこげができます。おこげの具合は、火かげんで調整してください。		12〜14
保温時	「12」が点滅する。	12時間以上、保温を続けていませんか。12時間を超えると、「12」が点滅します。(12時間以上の保温はしない。)		18・19
	保温を約1秒長押しすると、「ピピピ」と音が鳴り、再度保温できない。	内なべがセットされていますか。	内なべをセットする。	10・19
時刻	時/分を押しても時刻合わせができない。	炊飯中・保温中・予約炊飯中は時刻合わせできません。		21
本体の不具合	ふたが閉まらない。または炊飯中にふたが開く。	上枠やふた付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	10・23
	キーを押しても反応しない。	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	確実に差し込む。	11・21
	プラスチック部分に線状や波状の箇所がある。	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		
	内なべが傷ついたり、ひび割れたりした。	お買い上げの販売店でお買い求めください。		3・23
	内なべが白くなった。	水道水に含まれるミネラル成分が付着したもので、使用上の品質に支障はありません。		
	本体内に、水や米が入ってしまった。	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		

	こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
表示部やランプ、音の不具合	表示部がくもる。	パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除く。	22・23
		内なべの外側がぬれていませんか。	乾いたフキンでふき取る。	10・23
	炊飯中・保温中に音がする。	「ブーン」という音は、ファンが作動している音で故障ではありません。「ジーッ」や「チリリリ…」という音は、IH が作動している音で、故障ではありません。		
		「ブーン」「ジーッ」「チリリリ…」とは、まったく異なった音がする。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	
	蒸気孔から音がする。	蒸気孔の中の調圧ボールが動いている音で、故障ではありません。		7
	差込プラグを差し込んだときに、表示部に「0：00」が点滅している。	差込プラグを差し込み直すと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消えませんか。	リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	
においがするとき	樹脂などのにおいがする。	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。		

エラー表示が出たときは

こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた
「ピーーー」と音が鳴り続けたり、「ピピピピピピ…」という音がして、下記のように表示された。	時を押している間「玄米」などのメニューが表示されます。 ■「玄米」が表示された。	本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いていると、吸・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。 差込プラグを抜き、吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動した後、本体が冷めてから再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う。 ※それでも直らないときは、差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
	■「玄米」以外が表示された。	本体が故障している場合があります。お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

停電があったとき

こんなとき停電になったら		再び通電されると
予約炊飯中	▶	そのままタイマーが作動します。 セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊きはじめます。
炊飯中	▶	炊飯を続けます。
保温中	▶	保温を続けます。

仕様

サイズ			0.54L（3合）タイプ
電　源			100V　50-60Hz
定格電力(W)			743
省エネ法関連表示*1 *2 *3	最大炊飯容量(L)		0.54
	区分名		A
	蒸発水量*4（g)		46.4
	年間消費電力量(kWh/年)		62.5
	1回あたりの炊飯時消費電力量*5（Wh)		154
	1時間あたりの保温時消費電力量*5（Wh)		17.2
	1時間あたりのタイマー予約時消費電力量(Wh)		0.65
	1時間あたりの待機時消費電力量(Wh)		0.57
炊飯容量(L)	白米		0.09 ～ 0.54（0.5 ～ 3合）
	早炊き		0.09 ～ 0.36（0.5 ～ 2合）
	炊込み		0.09 ～ 0.36（0.5 ～ 2合）
	おかゆ	全がゆ	0.09 ～ 0.18（0.5 ～ 1合）
		全がゆ・具を入れたとき	0.09（0.5合）
		五分がゆ	0.09（0.5合）
	玄米	ふつう	0.09 ～ 0.36（0.5 ～ 2合）
		具を入れたとき	0.09 ～ 0.27（0.5 ～ 1.5合）
外形寸法*6（cm)		幅	21.6
		奥行	25.0
		高さ	18.8
本体質量*6（kg)			3.3
コードの長さ*6（m)			1.2

＊1　実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・選んだメニュー・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
＊2　「電気ジャー炊飯器」の家庭用品品質表示法に基づく省エネ法関連表示。
＊3　年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名および各表示値も同法に基づいています。）
＊4　蒸発水量は、1回あたりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
＊5　1回あたりの炊飯時消費電力量は「白米・火かげん弱」メニュー、1時間あたりの保温時消費電力量は「白米保温(保温あり)」メニュー時の電力量です。（工場出荷時）
＊6　おおよその数値です。

部品のお買い求めについて

◆内なべ（傷ついたり、ひび割れたとき）
内なべ各部に、亀裂やひび割れ・発熱体の破損などが生じたときは、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口でお買い求めください。

◆パッキン類（消耗部品）
汚れやにおいがひどくなったり、破損したときは、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口でお買い求めください。

◆樹脂部品（傷んできたとき）
熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。 お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口でお買い求めください。

保証とサービスについて

修理を依頼される前にまず「うまく炊けない？と思ったら」→P. 26「故障かな？と思ったら」→P. 27～29・「エラー表示が出たときは」→P. 29をご覧になり、お調べください。
それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

1保証書の内容のご確認と保管のお願い
保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

2保証期間はお買い上げの日から1年間です。（消耗部品は除きます。）
保証書の記載内容に基づき、お買い上げの販売店が修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3修理を依頼されるとき

保証期間内	・・・ おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。
保証期間を過ぎているとき	・・・ まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。 ①製品名　②品番　③製品の状況（できるだけくわしく）

4炊飯ジャーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。この期間は経済産業省の指導によるものです。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5修理料金とは
修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。

技術料	・・・ 不具合内容の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業（修理および部品交換・調整・修理後の点検など）の料金です。
部品代	・・・ 製品の修復に使った部品の代金です。

6その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口（下記）までご連絡ください。

※本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

連絡先 タイガー魔法瓶株式会社

本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・お買い物のご相談は **お客様ご相談窓口**

ナビダイヤル（全国共通番号）　市内通話料金でOK　**0570-011101**
市内通話料金でご利用いただけます。

※携帯電話・PHSとIP電話等（ナビダイヤルを利用できない電話）の方はこちらへ
TEL(06)6906-2121

●受付時間　AM9:00～PM5:00　月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除きます。）

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。
ホームページアドレス http://www.tiger.jp/